

## 卸売市場法改正後の市場流通モデルへの取り組み

本年度の“先進的取り組み事例視察”は、神奈川三市場ロジスティクス事業推進協議会が取り組まれた、「データセンタを核にした市場流通モデル」について実施しました。

同モデルは、今年度の協議会ビデオ「E D I イチバ」のモデルにもなりましたが、卸売市場法が改正され、市場流通がドラスティックに変わろうとしている中で、時代の変化を先取りした“斬新な市場流通モデル”として、卸売市場が抱える、「多様な取引方法、鮮度保持物流、生産地の大型化、小売店の大型化及び付加価値サービス機能への対応」等の課題の解決を目指して、効率的な物流を実現しています。

同事業を中心となって進められた“横浜丸中青果㈱”さんのご協力を得て視察させていただきましたので概要を報告します。

横浜丸中青果本社会議室において、同社物流部門物流企画室の中課長からシステムの概要についてお話を伺いました。

冒頭、本事業推進責任者の岡田取締役から、「同モデル事業はまだ入り口の段階にあり、システムも十分機能しているわけではないが、神奈川の市場関係者の合意を得て進めている。各業者によって取り組み姿勢に温度差があり、何処かがイニシアティブを取って進めるようにしないと取り組みは進まない。」といったご挨拶とアドバイスをいただいた。

中課長からは、市場取引情報共有化システム（旧名称：情報公開システム）と仲卸仕入れデータ照合システム（旧名称：自動照合システム）の具体的稼動状況について説明を受けた。

### 1. 市場取引情報共有化システム

同システムは、卸売市場の卸・仲卸、小売で取引における売渡データを専用のインターネットサイトで、買参コード毎に取りまとめ、売渡票を印刷形式とデータ形式により提供するシステムである。

この情報については、従来、仕切り日の翌日に紙ベースで配布していたが、同システムの導入により仲卸業者等買参者は、当日の夕方には情報を取得することができるようになった。

また、仲卸業者等買参者は、仕入れデータとして自社コンピュータに再入力することが無くなり、仕入・請求時の入力間違いなどが減少し、担当者の事務負担は10分の1程度に軽減されている由。

このシステムは、売渡データだけでなく、現在生産者に対して郵送している送金通知書などへの応用も可能になるとのこと。

システムを利用できる者は、横浜市から買参コードを許可されている買参者等に限定され、利用者には10桁のパスワードが発行されている。利用料金は、データ利用量により異なるが、現在、月額2,000円～4,000円程度に設定している。

セキュリティ面には十分配慮している。パスワードの発行は専門の管理機関に委託し、アクセスログの管理を徹底している。情報化共有システムの情報フォーマットには、仲卸の情報も小売の情報も含まれているが、小売に公開する情報画面には、仲卸の情報は表示されず、また、仲卸に公開する情報画面には、小売の情報は表示されないシステムとなっている。

## 2. 仲卸仕入データ照合システム

同システムは、卸・仲卸で取引される際、仲卸業者で行う自社の仕入データと卸売業者から来る請求データを照合し、その仕入・請求が正確になされているかチェックするシステムである。

仲卸仕入れデータ照合システムの導入により、自動的に処理される照合率は90%を超え、従来、10名ほどで午前中一杯行っていた目視作業が、システム導入後は2名が数時間で処理できるようになったとのこと。

自動照合できないケースには、果実の単価管理の考え方が、卸と仲卸でトレーを含めたものかどうかの違いがあることや、複数日分をまとめて整理する場合などに発生している由。

食流機構が整備した、「標準商品コード」に整理されていない商品が、月数件の割合で発生しているが、卸・仲卸で構成する「運営委員会」で協議、決定して付番している。

システムのサーバー等の機器は、仲卸組合が使用しているものを共同利用している。共同利用可能なものは活用しないと、新たな投資が必要になり非効率である。

## 3. 横浜南部市場

横浜南部市場では、遠藤支社長に低温冷蔵作業施設の現場を案内していただき、会議室で支社での業務について説明を受けた。

市場経由の物流は、生産地→荷受→仕分→仲卸→小売という流れがある。

従来、配送作業等は運送会社に委託していたが、ロジスティクス会社を設立し自社物流としたことから、荷受・検品・仕分までの作業の一元管理が可能になり、仲卸15社と小売への共同配送も進み、仲卸の荷物の引き取り作業が不用となり、市場内に荷物を配置することなく、売り場効率が良くなった。

パッケージやピッキング作業もロジスティクス会社にアウトソーシングすることで、量販店が求める、“休日無し・朝・昼・夕方配送”という要望にも応え「365日、24時間」ピッキング納品が可能になった。

南部市場内に低温冷蔵施設と作業場を設置し、温度を10℃に保ち、ピッキング作業を行い、コンテナセット（野菜や果物を通いコンテナにパックする。）を病院など110の事業所に配送している。

通常、青果物の売り場は常温が多く、夏場など、冷蔵トラックで運ばれてきた商品は汗をかいて苦しんでいる。買参人も同様で、お客さん対応を重視して冷蔵施設の導入に踏み切った。低温冷蔵施設を設置したことで鮮度保持が可能になり、ピッキング作業も低温作業場で行い搬出するため、品質管理が行き届き、評判を得て、取引の拡大につながっているとのこと。

事務局（村瀬）